

VERDE
Suplemento de
Página/12
Año 3 - Nº149
Domingo 12 de
setiembre de 1993

EL BOOM DE LOS ALIMENTOS ORGANICOS

NO ES VERDURITA

El temor al cólera y la creciente preocupación ecológica dieron lugar a un nuevo mercado: el de las frutas, verduras y hasta pollos orgánicos, elaborados sin el uso de productos químicos. En Capital Federal se los consigue por medio de servicios puerta a puerta o en los hipermercados. En el Gran Buenos Aires en alguna de las casi diez mil huertas comunitarias.

ECOSUR '93

PROPUESTAS SIN FRONTERAS

Con la ausencia de María Julia Alsogaray, la reunión ambiental del MERCOSUR culminó en Misiones con una serie de recomendaciones a los gobiernos de los cuatro países.

Por Martín Kanenguiser

La combinación de muchas ideas concretas y poco respaldo político es la síntesis más ajustada que caracterizó la conferencia de países del MERCOSUR sobre medio ambiente, la ECOSUR '93, que se llevó adelante en la ciudad de Posadas, Misiones, con la asistencia de casi mil participantes de la Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay.

La ECOSUR '93, desarrollada en la primera semana del mes de setiembre, fue un espacio para que comisiones técnicas y mesas redondas abordaran diversos aspectos de la problemática ambiental que afecta a los cuatro países del MERCOSUR.

La ausencia de la secretaria de Ambiente Humano y Recursos Naturales, María Julia Alsogaray, en Posadas, fue una de las máximas expresiones de la falta de respaldo político, sólo mitigado en parte por la presencia del subsecretario Héctor Dalmau.

Las explicaciones del "faltazo" de María Julia Alsogaray variaron según las fuentes, ya que mientras en la secretaría se dio la excusa formal de que la funcionaria "tenía que atender a una delegación de la Comunidad Económica Europea", los representantes de diversas provincias argentinas opinaron que ella no deseaba afrontar "las facturas" que podía llegar a recibir en el encuentro.

Entre las conclusiones técnicas más destacables, se encuentra la de crear "una reserva natural tripartita", entre Paraguay, Brasil y la Argentina, que se convertiría en la primera de esas características en Sudamérica.

También, en el marco de la Comisión de Recursos Faunísticos, se aconsejó la elaboración de una lista de especies amenazadas, "incluyendo normas legales, instalación de reservas naturales y campañas de educación ambiental".

Por su parte, la Comisión de Suelos concluyó que la conservación de los mismos es "un privilegio aplicable en pocas regiones de nuestros países, ya que en muchas el nivel de deterioro alcanzado es de tal magnitud que resulta necesario, primero, encarar la recuperación de su capacidad productiva".

Para recuperar esa riqueza, la comisión propuso políticas de financiamiento y de planificación a mediano y largo plazo, en las cuales "los Estados deben ejercer la función rectora que les corresponde".

La Comisión de Energía pidió intensificar el uso de fuentes alternativas a las tradicionales "en base a recursos renovables" y "disminuir la participación de la energía proveniente de usinas térmicas, en base a combustibles fósiles", recomendando por otra parte "extremar las medidas de seguridad en el transporte de combustibles, en particular en el medio fluvial" y para evitar los efectos perjudiciales de los derrames de petróleo.

En alusión a la polémica desatada por la represa hidroeléctrica Yacyretá, afirmaron que en este tipo de emprendimientos "no sólo es indispensable la evaluación del impacto ambiental, sino la concreción previa de las mal llamadas *obras complementarias*, las que en realidad son *obras imprescindibles* y que deben ser incluidas en los costos del proyecto".

Un punto importante fue el acordado en la comisión de agrotóxicos, en el que se aseguró que debe impedirse el "ingreso, uso o industrialización de productos agroquímicos" a las naciones del MERCOSUR, si éstos están "prohibidos o no autorizados en sus países de origen", lo cual implica la necesidad de elaborar una legislación común a toda esta región en materia de pesticidas.

INDIGENAS AMAZONICOS

LA MALDICION DE OMAMI

La búsqueda frenética del oro desencadenó una nueva matanza de yanomámis, habitantes originarios de la selva amazónica, amenazada ahora por la devastación y los incendios.

Por Ricardo Soca, San Pablo/El País

Una vieja leyenda de los indios yanomamis –primitivos habitantes de la Amazonia brasileña– cuenta que el más poderoso de sus dioses, Omami, les advirtió que, si hurgan el subsuelo en busca de riquezas, un vaho mortífero saldrá de las profundidades de la tierra y diezmará a los hombres. Después, cuando haya muerto el último yanomami, el cielo y las estrellas se precipitarán sobre la tierra y todo quedará oscuro para siempre.

David Kopenaua Yanomami, uno de los pocos hombres de su tribu que habla portugués como los blancos, piensa que la maldición de Omami empezó a caer sobre los indios desde la llegada de los garimpeiros, los aventureros que en la década pasada invadieron la selva empujados por la fiebre del oro. Con ellos llegaron a las tierras yanomamis enfermedades desconocidas para los indios, armas mortíferas, máquinas que horadaban la tierra y nuevas costumbres que contaminaron lo que era la cultura más primitiva del planeta.

La furia de Omami pareció desencadenarse, una vez más, sobre los indígenas a mediados de este mes, cuando un grupo de garimpeiros invadió la remota aldea de Hoximu y asesinó a tiros y puñaladas a 70 hombres, mujeres y niños. Los supervivientes contaron que, después de disparar contra los hombres y degollar a las mujeres y a los niños, los garimpeiros se ensañaron con tres indias ya moribundas a golpes de machete.

Al enterarse de la matanza, David Kopenaua comentó: "Ya se lo advertí al gobierno varias veces, pero no me han escuchado; el gobierno se deslumbra con el brillo del oro, sin darse cuenta de que sólo acarrea desgracias". Este líder indígena –galardonado en 1989 con el Premio Global 500, con el que las Naciones Unidas distinguieron hasta el año pasado a los defensores del medio ambiente– no tiene dudas sobre el origen del problema: "Omami sabe que el oro es peligroso, por eso lo escondió debajo de la tierra". El gobierno de Brasil salió al paso de la fiebre del oro en 1991, ordenando la demarcación de una reserva de 94.000 kilómetros cuadrados para los yanomamis.

El grupo étnico de los yanomamis está constituido por unos 25.000 indios que habitan desde hace entre dos y tres mil años los confines de la ignota Amazonia, en la selvática zona fronteriza entre Brasil y Venezuela. Se estima que unos 10.000 de ellos están en Brasil y el resto en territorio venezolano. Durante 20 o 30 siglos los yanomamis han continuado impávidos ante los cambios del mundo, plantando, cazando y pescando en las mismas condiciones de siempre, hasta la llegada de los gambusinos.



Poco a poco los productos elaborados sin agroquímicos ni agregados sintéticos fueron ganando terreno entre los consumidores. Los sistemas de venta puerta a puerta de verduras y frutas "sanas" crecen en la Capital Federal y las huertas orgánicas en el Gran Buenos Aires.

AGRICULTURA ORGANICA

A SU

Por David Landesman y Martín Glade

Un hecho tan cotidiano como la compra de verduras o frutas en el mercado de la esquina puede trastrocarse en una aventura temible. "En nuestro país, a excepción de lo que circula por el Mercado Central de Buenos Aires, se consumen productos hortícolas sin ningún control sanitario y con alta cantidad de agroquímicos tóxicos para la salud de la población", asegura Fernando Vilella, titular de la Cátedra de Horticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA. En pleno brote de cólera, en 1992, las autoridades sanitarias de varios municipios bonaerenses comprobaron que buena parte de la verdura que se comercializaba en los mercados de abasto no era apta para consumo humano por contener, incluso, bacterias coliformes. Esas circunstancias, sumadas a la progresiva conciencia ecológica y a un más pragmático deseo de evitar daños a la salud, abonaron el terreno para que la *agricultura orgánica* se convierta en el boom de los shoppings y mercados. Frutas, verduras, pollos, huevos, miel, mermeladas, fideos, pan, carnes y quesos orgánicos constituyen un mercado creciente que avanza por las zonas adineradas de Capital Federal y del Gran Buenos Aires, principalmente Palermo, Barrio Norte, Belgrano, Núñez, Saavedra, Barracas o Avellaneda. En los sectores populares, el fenómeno fue acompañado por el surgimiento de huertas comunitarias que, con el apoyo del IN-

PRECIOS EN LA CANASTA

La comparación de precios entre alimentos de primera línea exhibidos en cualquier supermercado y los cuidados o realizados con ingredientes y trabajos orgánicos permite determinar que en muchos casos estos productos son más económicos:

Alimento	Producto orgánico	Producto de primera línea en supermercados Disco
Huevos (docena)	$ 3,8	$ 1,5
Pollo (kilo)	$ 6	San Sebastián $ 3,9
Queso rallado (kilo)	$ 10	Regianitto $ 16,20
Miel pura (kilo)	$ 3,5	Aleluya $ 4,5
Yerba mate (1/2 kilo)	$ 2,8	Taragüí $ 1,31

ECOSUR '93

PROPUESTAS SIN FRONTERAS

Con la ausencia de María Julia Alsogaray, la reunión ambiental del MERCOSUR culminó en Misiones con una serie de recomendaciones a los gobiernos de los cuatro países.

Por Martín Kanenguiser

La combinación de muchas ideas concretas y poco respaldo político es la síntesis más ajustada que caracterizó la conferencia de países del MERCOSUR sobre medio ambiente, la ECOSUR '93, que se llevó adelante en la ciudad de Posadas, Misiones, con la asistencia de casi mil participantes de la Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay.

La ECOSUR '93, desarrollada en la primera semana del mes de setiembre, fue un espacio para que comisiones técnicas y mesas redondas abordaran diversos aspectos de la problemática ambiental que afecta a los cuatro países del MERCOSUR.

La ausencia de la secretaria de Ambiente Humano y Recursos Naturales, María Julia Alsogaray, en Posadas, fue una de las máximas expresiones de la falta de respaldo político, sólo mitigado en parte por la presencia del subsecretario Héctor Dalmau.

Las explicaciones del "faltazo" de María Julia Alsogaray variaron según las fuentes, ya que mientras en la secretaría se dio la excusa formal de que la funcionaria "tenía que atender a una delegación de la Comunidad Económica Europea", los representantes de diversas provincias argentinas opinaron que ella no deseaba afrontar "las facturas" que podía llegar a recibir en el encuentro.

Entre las conclusiones técnicas más destacables, se encuentra la de crear "una reserva natural tripartita", entre Paraguay, Brasil y la Argentina, que se convertiría en la primera de esas características en Sudamérica.

También, en el marco de la Comisión de Recursos Faunísticos, se aconsejó la elaboración de una lista de especies amenazadas, "incluyendo normas legales, instalación de reservas naturales y campañas de educación ambiental".

Por su parte, la Comisión de Suelos concluyó que la conservación de los mismos es "un privilegio aplicable en pocas regiones de nuestros países, ya que en muchas el nivel de deterioro alcanzado es de tal magnitud que resulta necesario, primero, encarar la recuperación de su capacidad productiva".

Para recuperar esa riqueza, la comisión propuso políticas de financiamiento y de planificación a mediano y largo plazo, en las cuales "los Estados deben ejercer la función rectora que les corresponde".

La Comisión de Energía pidió intensificar el uso de fuentes alternativas a las tradicionales "en base a recursos renovables" y "disminuir la participación de la energía proveniente de usinas térmicas, en base a combustibles fósiles", recomendando por otra parte "extremar las medidas de seguridad en el transporte de combustibles, en particular en el medio fluvial" y para evitar los efectos perjudiciales de los derrames de petróleo.

En alusión a la polémica desatada por la represa hidroeléctrica Yacyretá, afirmaron que en este tipo de emprendimientos "no sólo es indispensable la evaluación del impacto ambiental, sino la concreción previa de las mal llamadas *obras complementarias*, las que en realidad son *obras imprescindibles* y que deben ser incluidas en los costos del proyecto".

Un punto importante fue el acordado en la comisión de agrotóxicos, en el que se aseguró que debe impedirse el "ingreso, uso o industrialización de productos agroquímicos" a las naciones del MERCOSUR, si éstos están "prohibidos o no autorizados en sus países de origen", lo cual implica la necesidad de elaborar una legislación común a toda esta región en materia de pesticidas.

INDIGENAS AMAZONICOS

LA MALDICION DE OMAMI

La búsqueda frenética del oro desencadenó una nueva matanza de yanomámis, habitantes originarios de la selva amazónica, amenazada ahora por la devastación y los incendios.

Por Ricardo Soca, San Pablo/El País

Una vieja leyenda de los indios yanomamis –primitivos habitantes de la Amazonia brasileña– cuenta que el más poderoso de sus dioses, Omami, les advirtió que, si hurgan el subsuelo en busca de riquezas, un vaho mortífero saldrá de las profundidades de la tierra y diezmará a los hombres. Después, cuando haya muerto el último yanomami, el cielo y las estrellas se precipitarán sobre la tierra y todo quedará oscuro para siempre.

David Kopenaua Yanomami, uno de los pocos hombres de su tribu que habla portugués como los blancos, piensa que la maldición de Omami empezó a caer sobre los indios desde la llegada de los garimpeiros, los aventureros que en la década pasada invadieron la selva empujados por la fiebre del oro. Con ellos llegaron a las tierras yanomamis enfermedades desconocidas para los indios, armas mortíferas, máquinas que horadaban la tierra y nuevas costumbres que contaminaron lo que era la cultura más primitiva del planeta.

La furia de Omami pareció desencadenarse, una vez más, sobre los indígenas a mediados de este mes, cuando un grupo de garimpeiros invadió la remota aldea de Hoximu y asesinó a tiros y puñaladas a 70 hombres, mujeres y niños. Los supervivientes contaron que, después de disparar contra los hombres y degollar a las mujeres y a los niños, los garimpeiros se ensañaron con tres indias ya moribundas a golpes de machete.

Al enterarse de la matanza, David Kopenaua comentó: "Ya se lo advertí al gobierno varias veces, pero no me han escuchado; el gobierno se deslumbra con el brillo del oro, sin darse cuenta de que sólo acarrea desgracias". Este líder indígena –galardonado en 1989 con el Premio Global 500, con el que las Naciones Unidas distinguieron hasta el año pasado a los defensores del medio ambiente– no tiene dudas sobre el origen del problema: "Omami sabe que el oro es peligroso, por eso lo escondió debajo de la tierra". El gobierno de Brasil salió al paso de la fiebre del oro en 1991, ordenando la demarcación de una reserva de 94.000 kilómetros cuadrados para los yanomamis.

El grupo étnico de los yanomamis está constituido por unos 25.000 indios que habitan desde hace entre dos y tres mil años los confines de la ignota Amazonia, en la selvática zona fronteriza entre Brasil y Venezuela. Se estima que unos 10.000 de ellos están en Brasil y el resto en territorio venezolano. Durante 20 o 30 siglos los yanomamis han continuado impávidos ante los cambios del mundo, plantando, cazando y pescando en las mismas condiciones de siempre, hasta la llegada de los gambusinos.

AGRICULTURA ORGANICA

DE LA HUERTA A SU MESA

Poco a poco los productos elaborados sin agroquímicos ni agregados sintéticos fueron ganando terreno entre los consumidores. Los sistemas de venta puerta a puerta de verduras y frutas "sanas" crecen en la Capital Federal y las huertas orgánicas en el Gran Buenos Aires.

Por David Landesman y Martín Glade

Un hecho tan cotidiano como la compra de verduras o frutas en el mercado de la esquina puede trastrocarse en una aventura temible. "En nuestro país, a excepción de lo que circula por el Mercado Central de Buenos Aires, se consumen productos hortícolas sin ningún control sanitario y con alta cantidad de agroquímicos tóxicos para la salud de la población", asegura Fernando Vilella, titular de la Cátedra de Horticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA. En pleno brote de cólera, en 1992, las autoridades sanitarias de varios municipios bonaerenses comprobaron que buena parte de la verdura que se comercializaba en los mercados de abasto no era apta para consumo humano por contener, incluso, bacterias coliformes. Esas circunstancias, sumadas a la progresiva conciencia ecológica y a un más pragmático deseo de evitar daños a la salud, abonaron el terreno para que la *agricultura orgánica* se convierta en el boom de los shoppings y mercados. Frutas, verduras, pollos, huevos, miel, mermeladas, fideos, pan, carnes y quesos orgánicos constituyen un mercado creciente que avanza por las zonas adineradas de Capital Federal y del Gran Buenos Aires, principalmente Palermo, Barrio Norte, Belgrano, Núñez, Saavedra, Barracas o Avellaneda. En los sectores populares, el fenómeno fue acompañado por el surgimiento de huertas comunitarias que, con el apoyo del INTA, ya superan las 20.000.

Si bien las exigencias de los consumidores son variables, cada vez se valora con mayor intensidad en todo el mundo la oferta de productos frutihortícolas con una elevada calidad sanitaria. Es decir, productos más sanos, sin residuos de plaguicidas ni contaminaciones microbiológicas y con un elevado valor nutritivo.

La tendencia mundial, principalmente en las naciones con mayor densidad de población y sensiblidad al daño ambiental, es el crecimiento de la agricultura orgánica, aquella que no utiliza fertilizantes ni plaguicidas químicos sintéticos y recurre a la diversificación y rotación de cultivos.

En Europa, hace cinco años, la agricultura orgánica representaba el 0,12 por ciento del total de la producción del continente y hoy ocupa ya el 5 por ciento.

Si bien en la Argentina la agricultura orgánica es aún incipiente, la presión de los mercados internacionales, la caída de los precios de los productos frutihortícolas y, desde ya, la creciente demanda de mayores niveles de calidad sanitaria impulsaron varios proyectos apoyados por universidades e instituciones estatales como el INTA que permitieron incorporar al mercado la oferta de productos "naturales". En un primer momento, los productores tuvieron dificultades para comercializar sus productos y las experiencias tenían carácter más artesanal que masivo. Pero desde este último año, los productos de huertas ecológicas ocupan lugares destacados en hipermercados como Jumbo o poseen sus propias cadenas de ventas "a domicilio", una modalidad que desbordó todas las previsiones de sus organizadores.

María Calzada de Lernoud es una de las representantes de El Rincón Orgánico, un establecimiento que comercializa productos propios por el sistema puerta a puerta y al mismo tiempo oficia de certificador de la naturaleza orgánica de otros. María –integrante también de Eco Agro, una entidad que nuclea a productores orgánicos– se encarga personalmente de hacer el control de cada uno de los productos que luego se pondrán en manos del público, basándose en los requisitos que debe cumplir para ser considerado "orgánico". "A cada uno de los alimentos los veo, los pruebo, los analizo, estudio también el establecimiento del que provienen y recién entonces aseguro su calidad." A cuatro años del inicio de su vocación por la producción ecológica –que inició como hobby en un campo de la localidad de Ranchos–, la mujer asegura que "se puede llegar a vender lo que sea, siempre que sea lo que es". Hoy trabaja con cien clientes fijos"y rechazo siete u ocho por semana porque, por ahora, no podemos abastecerlos correctamente. No queremos bajar nuestra calidad".

La provisión a domicilio cuenta, según los clientes, con la única desventaja de no poder elegir, por ejemplo, la fruta. El costo de los productos, en algunos casos superior a los del mercado, es ubicado en la columna de las ventajas ya que "la salud y la calidad lo justifican". Los productores dirán, para excusarse que, por ejemplo, un pollo orgánico se cría en unos 90 días de alimentación absolutamente natural, mientras que para los comunes se emplean hormonas, promotores del crecimiento y antibióticos, por lo que en cuarenta días ya están "a punto".

Carlos Bunge, pequeño productor de pollos orgánicos del establecimiemto La Recordación, asegura que el mayor precio que se paga por un animal criado y alimentado de manera orgánica "se ve compensado cuando llega a la mesa. El pollo común, criado con métodos industriales, al cocinarse pierde un 20 por ciento de su capacidad. Además, con uno desarrollado naturalmente pueden comer cuatro personas, lo que nunca ocurre con el "parrillero". Actualmente Bunge entrega tres mil pollos por semana y tiene proyectado alcanzar los 25 mil en el corto plazo.

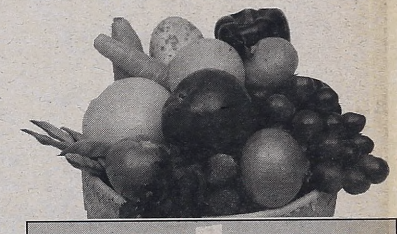
Este tipo de emprendimientos de venta a domicilio no requiere una gran apoyatura publicitaria, ya que su principal difusor es la gente. Una canasta "completa" de frutas y verduras orgánicas como para una familia tipo ronda hoy los 35 pesos. "Nosotros comenzamos a comprar este tipo de cosas desde hace un año –relata Edie Pérez–, cuando en una clase de medicina de la facultad me enteré del valor del alimento orgánico."

Para Edie y su familia –quienes aseguran no ser fanáticos de lo natural– el cambio de hábitos alimentarios no significó un costo excesivo ya que, según relatan, "suprimimos el supermercado. Ahora vamos y no sabemos qué comprar porque no nos llama la atención nada". Ellos reciben todos los martes un cajón con unos diez kilos de verduras "que las sacaron de la quinta y al otro día las tenés en tu casa", por el que pagan unos 17 pesos. Su último pedido incluyó buenas cantidades de lechuga, acelga, rabanitos, batatas, puerros, coliflor, cebolla de verdeo, zanahoria, repollo y remolacha. Por el pan van a una panadería de productos integrales y cada tanto al mercado en busca del queso, también orgánico, claro.

MANZANA ORGANICA — MANZANA NO ORGANICA



PIMIENTO VERDE ORGANICO — PIMIENTO VERDE NO ORGANICO



PRECIOS EN LA CANASTA

La comparación de precios entre alimentos de primera línea exhibidos en cualquier supermercado y los cuidados o realizados con ingredientes y trabajos orgánicos permite determinar que en muchos casos estos productos son más económicos:

Alimento	Producto orgánico	Producto de primera línea en supermercados Disco
Huevos (docena)	$ 3,8	$ 1,5
Pollo (kilo)	$ 6	San Sebastián $ 3,9
Queso rallado (kilo)	$ 10	Regianitto $ 16,20
Miel pura (kilo)	$ 3,5	Aleluya $ 4,5
Yerba mate (1/2 kilo)	$ 2,8	Taragüí $ 1,31

CONTROLES DEL MERCADO

Por el Mercado Central circula el 60 por ciento de las frutas y verduras que se consumen en la Capital y el Gran Buenos Aires. Motivo más que suficiente para preocuparse por el nivel de contaminación de los productos que allí se comercializan.

En este sentido, existe un Laboratorio de Control de Calidad que se ocupa de la fiscalización del cumplimiento de las normas de tipificación de frutas y hortalizas, certifica su calidad y condición, y asesora a los productores y vendedores sobre factores que van desde el exceso en el uso de agroquímicos hasta recomendaciones en cuanto a envases y presentación de los productos.

Según Juan Carlos Limongelli, gerente de este laboratorio y profesor asociado de la cátedra de horticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA, "lo que se busca es la calidad total, concepto que habla de una cadena de controles, desde la producción hasta el consumo final".

Para ello, un grupo de ingenieros y técnicos agrónomos, veterinarios y químicos evalúan cotidianamente un muestreo de frutas y verduras de venta en el Mercado Central, efectúan un diagnóstico y se comunican con el productor para asesorarlo sobre mejores caminos a seguir.

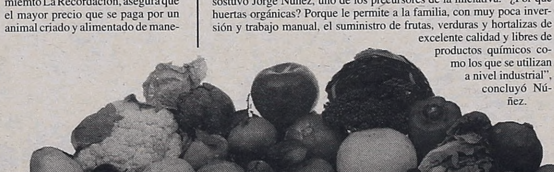
Además, este laboratorio cuenta con poder de policía sobre los productos de su jurisdicción, asegurando un nivel de salubridad que, a excepción de unos pocos organismos provinciales y municipales, no es precisamente la norma general en nuestro país.

RABANITOS EN EL JARDIN

A partir de 1989, en algunas zonas de Capital Federal y el Gran Buenos Aires comenzaron a surgir, por necesidad, las primeras huertas orgánicas comunitarias. Siempre existieron las pequeñas plantaciones familiares que permitían reemplazar la compra de tomates, lechuga o zapallos, aunque a partir de ese año se emplazaron distintos microemprendimientos para el autoabastecimiento de alimentos de algunas barriadas. Cualquier terreno o baldío cumple las condiciones esenciales para instalar una de estas huertas.

La Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, a través del programa ProHuertaerta, fueron los primeros en estudiar y trabajar con los cultivos orgánicos, y de este último organismo llegaron a depender unas 22.000 huertas. La Facultad de Agronomía, por medio del programa de Apoyo a la autoproducción de alimentos, asesora a unas 70 iniciativas de Moreno y Merlo y capacita a más de un centenar de escuelas municipales.

Carlos Carballo, coordinador del programa, explicó que "nosotros llegamos al método orgánico a partir de la falta de recursos de la gente para acceder a fertilizantes o plaguicidas. Todo se aprovecha. Con la basura de los terrenos, que es siempre un problema, se hizo abono como hacían los romanos". En Almirante Brown, en el sur del Gran Buenos Aires, la Fundación Universidad de Adrogué organiza seminarios y cursos para promocionar esta actividad y planea, para 1995, largar la carrera de "Ambientalista". "Nuestra idea es ir concientizando a la gente para mejorar la calidad de vida, y considero que estamos en el camino correcto", sostuvo Jorge Núñez, uno de los precursores de la iniciativa. "¿Por qué huertas orgánicas? Porque le permite a la familia, con muy poca inversión y trabajo manual, el suministro de frutas, verduras y hortalizas de excelente calidad y libres de productos químicos como los que se utilizan a nivel industrial", concluyó Núñez.





En Europa, hace cinco años, la agricultura orgánica representaba el 0,12 por ciento del total de la producción del continente y hoy ocupa ya el 5 por ciento.

Si bien en la Argentina la agricultura orgánica es aún incipiente, la presión de los mercados internacionales, la caída de los precios de los productos frutihortícolas y, desde ya, la creciente demanda de mayores niveles de calidad sanitaria impulsaron varios proyectos apoyados por universidades e instituciones estatales como el INTA que permitieron incorporar al mercado la oferta de productos "naturales". En un primer momento, los productores tuvieron dificultades para comercializar sus productos y las experiencias tenían carácter más artesanal que masivo. Pero desde este último año, los productos de huertas ecológicas ocupan lugares destacados en hipermercados como Jumbo o poseen sus propias cadenas de ventas "a domicilio", una modalidad que desbordó todas las previsiones de sus organizadores.

MANZANA ORGANICA — MANZANA NO ORGANICA

APARIENCIA VS, CALIDAD

PIMIENTO VERDE ORGANICO — PIMIENTO VERDE NO ORGANICO

DE LA HUERTA
U MESA

TA, ya superan las 20.000.

Si bien las exigencias de los consumidores son variables, cada vez se valora con mayor intensidad en todo el mundo la oferta de productos frutihortícolas con una elevada calidad sanitaria. Es decir, productos más sanos, sin residuos de plaguicidas ni contaminaciones microbiológicas y con un elevado valor nutritivo.

La tendencia mundial, principalmente en las naciones con mayor densidad de población y sensiblidad al daño ambiental, es el crecimiento de la agricultura orgánica, aquella que no utiliza fertilizantes ni plaguicidas químicos sintéticos y recurre a la diversificación y rotación de cultivos.

María Calzada de Lernoud es una de las representantes de El Rincón Orgánico, un establecimiento que comercializa productos propios por el sistema puerta a puerta y al mismo tiempo oficia de certificador de la naturaleza orgánica de otros. María –integrante también de Eco Agro, una entidad que nuclea a productores orgánicos– se encarga personalmente de hacer el control de cada uno de los productos que luego se pondrán en manos del público, basándose en los requisitos que debe cumplir para ser considerado "orgánico". "A cada uno de los alimentos los veo, los pruebo, los analizo, estudio también el establecimiento del que provienen y recién entonces aseguro su calidad." A cuatro años del inicio de su vocación por la producción ecológica –que inició como hobby en un campo de la localidad de Ranchos–, la mujer asegura que "se puede llegar a vender lo que sea, siempre que sea lo que es". Hoy trabaja con cien clientes fijos"y rechazo siete u ocho por semana porque, por ahora, no podemos abastecerlos correctamente. No queremos bajar nuestra calidad".

La provisión a domicilio cuenta, según los clientes, con la única desventaja de no poder elegir, por ejemplo, la fruta. El costo de los productos, en algunos casos superior a los del mercado, es ubicado en la columna de las ventajas ya que "la salud y la calidad lo justifican". Los productores dirán, para excusarse que, por ejemplo, un pollo orgánico se cría en unos 90 días de alimentación absolutamente natural, mientras que para los comunes se emplean hormonas, promotores del crecimiento y antibióticos, por lo que en cuarenta días ya están "a punto".

Carlos Bunge, pequeño productor de pollos orgánicos del establecimiemto La Recordación, asegura que el mayor precio que se paga por un animal criado y alimentado de manera orgánica "se ve compensado cuando llega a la mesa. El pollo común, criado con métodos industriales, al cocinarse pierde un 20 por ciento de su capacidad. Además, con uno desarrollado naturalmente pueden comer cuatro personas, lo que nunca ocurre con el "parrillero". Actualmente Bunge entrega tres mil pollos por semana y tiene proyectado alcanzar los 25 mil en el corto plazo.

Este tipo de emprendimientos de venta a domicilio no requiere una gran apoyatura publicitaria, ya que su principal difusor es la gente. Una canasta "completa" de frutas y verduras orgánicas como para una familia tipo ronda hoy los 35 pesos. "Nosotros comenzamos a comprar este tipo de cosas desde hace un año –relata Edie Pérez–, cuando en una clase de medicina de la facultad me enteré del valor del alimento orgánico."

Para Edie y su familia –quienes aseguran no ser fanáticos de lo natural– el cambio de hábitos alimentarios no significó un costo excesivo ya que, según relatan, "suprimimos el supermercado. Ahora vamos y no sabemos qué comprar porque no nos llama la atención nada". Ellos reciben todos los martes un cajón con unos diez kilos de verduras "que las sacaron de la quinta y al otro día las tenés en tu casa", por el que pagan unos 17 pesos. Su último pedido incluyó buenas cantidades de lechuga, acelga, rabanitos, batatas, puerros, coliflor, cebolla de verdeo, zanahoria, repollo y remolacha. Por el pan van a una panadería de productos integrales y cada tanto al mercado en busca del queso, también orgánico, claro.

CONTROLES DEL MERCADO

Por el Mercado Central circula el 60 por ciento de las frutas y verduras que se consumen en la Capital y el Gran Buenos Aires. Motivo más que suficiente para preocuparse por el nivel de contaminación de los productos que allí se comercializan.

En este sentido, existe un Laboratorio de Control de Calidad que se ocupa de la fiscalización del cumplimiento de las normas de tipificación de frutas y hortalizas, certifica su calidad y condición, y asesora a los productores y vendedores sobre factores que van desde el exceso en el uso de agroquímicos hasta recomendaciones en cuanto a envases y presentación de los productos.

Según Juan Carlos Limongelli, gerente de este laboratorio y profesor asociado de la cátedra de horticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA, "lo que se busca es la calidad total, concepto que habla de una cadena de controles, desde la producción hasta el consumo final".

Para ello, un grupo de ingenieros y técnicos agrónomos, veterinarios y químicos evalúan cotidianamente un muestreo de frutas y verduras de venta en el Mercado Central, efectúan un diagnóstico y se comunican con el productor para asesorarlo sobre mejores caminos a seguir.

Además, este laboratorio cuenta con poder de policía sobre los productos de su jurisdicción, asegurando un nivel de salubridad que, a excepción de unos pocos organismos provinciales y municipales, no es precisamente la norma general en nuestro país.

RABANITOS EN EL JARDIN

A partir de 1989, en algunas zonas de Capital Federal y el Gran Buenos Aires comenzaron a surgir, por necesidad, las primeras huertas orgánicas comunitarias. Siempre existieron las pequeñas plantaciones familiares que permitían reemplazar la compra de tomates, lechuga o zapallos, aunque a partir de ese año se emplazaron distintos microemprendimientos para el autoabastecimiento de alimentos de algunas barriadas. Cualquier terreno o baldío cumple las condiciones esenciales para instalar una de estas huertas.

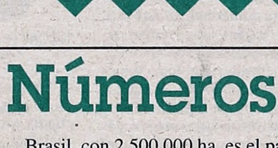
La Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, a través del programa ProHuertaerta, fueron los primeros en estudiar y trabajar con los cultivos orgánicos, y de este último organismo llegaron a depender unas 22.000 huertas. La Facultad de Agronomía, por medio del programa de Apoyo a la autoproducción de alimentos, asesora a unas 70 iniciativas de Moreno y Merlo y capacita a más de un centenar de escuelas municipales.

Carlos Carballo, coordinador del programa, explicó que "nosotros llegamos al método orgánico a partir de la falta de recursos de la gente para acceder a fertilizantes o plaguicidas. Todo se aprovecha. Con la basura de los terrenos, que es siempre un problema, se hizo abono como hacían los romanos". En Almirante Brown, en el sur del Gran Buenos Aires, la Fundación Universidad de Adrogué organiza seminarios y cursos para promocionar esta actividad y planea, para 1995, largar la carrera de "Ambientalista". "Nuestra idea es ir concientizando a la gente para mejorar la calidad de vida, y considero que estamos en el camino correcto", sostuvo Jorge Núñez, uno de los precursores de la iniciativa. "¿Por qué huertas orgánicas? Porque le permite a la familia, con muy poca inversión y trabajo manual, el suministro de frutas, verduras y hortalizas de excelente calidad y libres de productos químicos como los que se utilizan a nivel industrial", concluyó Núñez.





ECO PIBES



Números

Brasil, con 2.500.000 ha, es el país que registra casi la mitad de toda la deforestación que se realiza por año en América latina. Lo siguen México y Colombia con un millón de hectáreas deforestadas anualmente. Ecuador, Perú y Venezuela varían entre 200.000 y 300.000 ha anuales. Argentina está lejos de estas cifras. Pero no hay motivo para la alegría. Según datos del Plan Forestal Argentino, se estima que en lo que va del siglo se han perdido dos tercios del patrimonio forestal original que tenía el país.

BOSQUES

Por Antonio Gutiérrez

Los bosques cubren más de la mitad de la superficie terrestre del planeta. Constituyen el hábitat de numerosas especies vegetales y animales, y también cumplen un papel fundamental en la evolución de los suelos y en el control del clima.

Para muchos países son un importante recurso económico: como fuente de combustible, de madera para la construcción de casas y muebles o para la fabricación de papel. Pero los bosques son un ecosistema muy delicado que una vez alterado no recupera el estado inicial. Su existencia está relacionada con las condiciones que tenía el planeta hace cientos o miles de años, que permitieron el crecimiento de los primeros brotes. Hoy, las cosas están cambiando y los bosques están en peligro. Las principales amenazas son la deforestación y la degradación.

Con la deforestación disminuye la superficie de los bosques nativos y los territorios se utilizan con otros fines. Entre los destinos más habituales se destacan la agricultura, la creación de ciudades, carreteras y lagos.

También existen perturbaciones naturales que provocan deforestación como los incendios causados por rayos. Sin embargo, los incendios naturales no son necesariamente nocivos a largo plazo. Según la opinión de algunos científicos, ayudan a que lentamente se reciclen los elementos nutritivos del bosque. Por el contrario, cuando se realizan incendios intencionales para destinar tierras a la agricultura, los materiales presentes en los bosques se agotan rápidamente con los primeros cultivos. Más tarde, los suelos se empobrecen y los productores abandonan los territorios.

Sin embargo, la deforestación no siempre termina en una catástrofe ambiental. Es cierto que si sobre una ladera de montaña con mucha pendiente se deforesta y se realiza una agricultura precaria, la erosión del suelo será inevitable. Se habrán perdido el bosque, la agricultura y el suelo. Pero si se realiza un desmonte en tierras planas y se efectúa una agricultura eficiente, es posible lograr efectos positivos para la vegetación, los suelos y la población humana.

La degradación de los bosques, en cambio, es un fenómeno diferente. Aquí, el bosque continúa existiendo pero sufre profundos cambios que modifican su estructura. Así, por ejemplo, en muchos bosques se extraen para uso comercial los mejores árboles, que no se pueden reponer rápidamente, y se dejan en pie los que han sido afectados por alguna plaga. En este proceso, poco a poco el bosque original va perdiendo su valor.

En pie

Teniendo en cuenta la cantidad de árboles presentes, los más importantes del país son el bosque de pehuén *(Araucaria araucana)*, el de lenga *(Nothofagus pumillo)* y el de raulí *(Nothofagus nervosa)*, todos pertenecientes al bosque austral. En la selva misionera, el pino Paraná *(Aracauria angustifolia)* y el palo rosa *(Aspidosperma polyneuron)* son los más abundantes.

Qué hacer

- Apoyá y participá en los programas de reforestación que realice tu escuela o tu municipio.
- Difundí la importancia que tiene el cuidado de los bosques para el futuro del planeta. Denunciá la tala y la poda indiscriminada así como los incendios intencionales.
- Averiguá más sobre los bosques. Visitá algún jardín botánico y preguntá sobre los árboles que necesitan protección.

Bibliografía utilizada: *Deforestación,* Jorge Adámoli. Programa Especial de Investigaciones Sobre Medio Ambiente de la UBA, 1993. *La Tierra, Patrimonio Común,* Martine Barrere (comp.), Paidós, 1992.



Tina, Matías y Tomás son científicos que retrocedieron del año 2088 hasta nuestros días, para reciclar la historia ecológica del planeta. Luchá todos los días junto a ellos.

